Mousse au chocolat blanc avec salsa à l'ananas et glace à la cardamome



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

12

Pour la mousse

- 150 g de blanc d'œuf
- 125 g de sucre
- 250 g de chocolat blanc
- 0,5 l de crème fouettée
- zeste de 1 citron vert

Pour les biscuits sereh à la noix de coco

- 75 g de blanc d'œuf
- 150 g de sucre en poudre blanc
- 50 g de farine
- 175 g de noix de coco râpée
- 30 g de purée de citronnelle Bresc

Pour la glace à la cardamome (1,5 litre)

- ¾ l de crème fraîche
- ¼ l de lait entier
- 250 g de sucre
- 125 g de jaune d'œuf
- 5 graines de cardamome

Pour la salsa à l'ananas

- ½ ananas
- 10 g de WOKpiment Bresc
- 5 g de purée de gingembre Bresc
- 5 g de purée de citronnelle Bresc
- 50 g de sucre
- 1 citron (zeste et jus)
- 50 g de beurre
- menthe

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Méthode de préparation

Pour la glace, mettre dans une grande casserole la crème fraîche, le lait, la cardamome et 125 grammes de sucre. Porter le tout à ébullition. Dans le bol du mixer, mettre ensuite le jaune d'œuf avec le reste du sucre. Battre le jaune d'œuf et le sucre à pleine vitesse jusqu'à obtenir un mélange blanc. Quand la masse crémeuse est à ébullition, la laisser réduire 15 à 20 minutes avec couvercle. Verser lentement le chaud mélange sur le jaune d'œuf devenu blanc, tout en remuant. Bien brasser le mélange, le remettre dans la casserole et faire chauffer à nouveau le mélange jusqu'à 75 à 80 degrés environ. Tamiser le mélange et faire refroidir le plus rapidement possible. Quand le mélange de glace est bien refroidi, le mettre dans une sorbetière et mixer jusqu'à obtenir de la glace. C'est meilleur si le mélange repose toute une nuit, puis tamiser et mixer à nouveau.
Pour les petits gâteaux, séparer les œufs et battre le blanc d'oeuf en neige dans un saladier sans gras. Mélanger le sucre, la farine et la noix de coco râpée dans un saladier séparé. Mélanger ensuite la citronnelle dans le blanc d'oeuf afin d'obtenir une pâte homogène. Préchauffer le four à 170 degrés (four à convection), déposer des petits ronds plats sur un tapis en silicone ou une plaque de cuisson beurrée. Puis faire cuire les petits gâteaux 8 minutes environ.
Pour la mousse, battre le blanc d'œuf en neige avec une partie du sucre. Et à la fin, incorporer doucement le zeste de citron vert. Battre la crème fouettée avec le reste du sucre jusqu'à obtention de la consistance d'un yaourt. Faire fondre doucement le chocolat au bain marie. Laisser refroidir un peu. Brasser la crème fouettée avec le chocolat à l'aide de la spatule puis y incorporer doucement le blanc d'œuf jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
Pour la salsa, peler la peau de l'ananas et retirer les points noirs (les yeux). Couper en dés et faire revenir dans le beurre. Ajouter le sucre, le gingembre, la citronnelle et le piment. Râper le citron dans ce mélange et couper le citron en morceaux. L'ajouter. Laisser mijoter doucement 20/30 minutes et retirer alors les gros morceaux de citron et laisser refroidir. Dresser la mousse sur l'assiette et servir la salsa à côté. Verser de la glace sur les petits gâteaux et garnir d'un peu la menthe.